

Des Cuvées CREATIVES

Les Binerelles

Pouilly-sur-Loire
AOC Pouilly-sur-Loire contrôlée

Domaine
**LANDRAT
GuyolLOT**
Delicate *Creation*
MADE IN LOIRE, FRANCE

Des Cuvées CREATIVES
Les Binerelles

Pouilly-sur-Loire

DOMAINE
LANDRAT-GUYOLLOT

Fiche d'identité

Cépage : Chasselas
Degré : 11,5 % vol.
Vignoble : 63 ares de vignes.
Sols : siliceux
Production : 4 500 à 5 000 bouteilles
Vinification : en cuves inox thermorégulées, après débouillage statique par le froid.
Conservation : à boire dans sa jeunesse, mais conservation possible de 2 à 3 ans.
Température de service : de 10 à 12° C

Un vin... une histoire

Notre Pouilly-sur-Loire tire son nom des **cigales**, appelées localement « **binerelles** » et dont le chant accompagne le « binage », long et patient travail d'entretien du sol par le vigneron, sous les rayons ardents du soleil d'été.

Caractéristiques gustatives :

Moins célèbre que son frère aîné, le Pouilly Fumé, il est élaboré à partir de chasselas pour donner des « vins de détente », frais et légers (11,5° seulement), qui ne fatiguent pas le palais.

D'une belle robe platine, au nez il présente des arômes de fruits secs (amandes, noisettes) avec une note délicate de genévrier. En bouche, il se révèle friand et restitue toute la fraîcheur du grain de chasselas que l'on croque à pleines dents, à même la grappe.

La différence en plus:

Dans tout le vignoble de Pouilly, seuls quelques hectares sont plantés en chasselas, ce qui donne à ce vin frais et léger, accessible, un caractère tout à fait CONFIDENTIEL!

Mariages gourmands

Le Pouilly-sur-Loire « Les Binerelles » s'invite à la bonne franquette, dès que le mercure grimpe au baromètre.

Pimpant et gouleyant, il sait faire chanter à merveille les apéritifs des belles journées d'été, sous une tonnelle ou les pieds dans l'eau... en bord de Loire ou de mer. Avec lui, on se retrouve sur la mythique « Route Bleue », la Nationale 7 qui traverse notre vignoble et mène à la Côte d'Azur, et on est déjà la tête en vacances : on fredonne avec Trénet « y'a d'la joie », tant il fleure bon les transats et le farniente !

C'est le vin par excellence des moments simples et joyeux et des réunions improvisées entre amis...

A déguster à l'apéritif, avec des petits légumes croquants que l'on trempe dans des sauces pas trop épicées, ou des amuse-bouches salés...

Idéal pour vos repas champêtres et soirées d'été, ou pour un pique-nique, avec des terrines de lapin ou de volailles.

Au cours du repas, il sera à l'unisson avec des huîtres, des moules marinières, une friture de petits goujons ou d'éperlans... ou bien encore une andouillette grillée aux sarments de vignes.

Domaine LANDRAT-GUYOLLOT

« Les Berthiers », 16 rue du Mont Beauvois, Saint-Andelain, 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, FRANCE

Tel : +33 (0)3 86 39 11 83. - Fax : +33 (0)3 86 39 11 65 - www.landrat-guyolot.com